

Latoza kveik i us 05 Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **39**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (bestmalz)	3 kg (46.2%)	--- %	---
Ziarno	Pale Ale (viking malt)	1.3 kg (20%)	--- %	---
Ziarno	Heidelberg (bestmalz)	0.5 kg (7.7%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	--- %	---
Ziarno	Słód pszeniczny ?	1 kg (15.4%)	--- %	---
Ziarno	Carmel Pils (bestmalz)	0.3 kg (4.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook usa	20 g	50 min	11.7 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Sabro	20 g	7 min	15 %